Čočka na kyselo s vejcem - bezlepková

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- Cibule 2 ks
- Čočka 500 g
- bl mouka 100 g
- Sůl 1 lžička
- Vejce 3 ks
- Vinný ocet 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Namočenou čočku přes noc zcedíme, zalijeme čerstvou vodou a vaříme do měkka , přidáme osmahlou cibulku na kousky, zaprášíme bezlepkovou moukou Jizerkou nebo Schar mix B, povaříme, přidáme ocet, vaříme. V hrnci s vroucí vodou vaříme vajíčka, od doby varu 7-10 minut, podle toho, jak tekutý žloutek chceme. Po ochladnutí ve studené vodě podáváme, přeji dobrou chuť.